acqua cõmuna/ Et uolendone far doi piat-
telli nõ gli porre piu ch vno/ ó doi bianchi
doua/ & fa questa pasta ben dura/ da poi
fame pastoncelli longhi vn palmo & sot-
tili quanto vna pagliuca/ Et togli vn filo
di ferro longo vn palmo/ ó piu/ & sottile
quanto vn spago/ & ponilo sopral dutto
pastoncello/ & dagli vna uolta con tutte
doi le mani sopra vna tauola da poi cac-
cia for il ferro/ & ristira il maccharone p
tusato ī mezo/ Et questi maccharoni se-
deueno secchar alsole/ & durrando doi
ó tre anni/ specialmente facendoli de la
luna de agusto/ & cocili ī acqua ó ī brodo
dicarne/ & metteli ī piatteli cõ caso grat
tugiato ī bona quantita/ bũturo fresco
& spetie dolci/ Et questi tali maccharoni uo-
gliono bollir per spatio de doi hor

Vermicelli.

I stempera la pasta como e dutto disopra/ &
filala sottile rompendola apezoli peccini
cõ le dita amodo di vermicelli/ & poneli asec-
char alsole/ & durarando doi ó tre anni/
Et quando li uorrai cocer falli cocer ī bro-
do dicarne/ ó di bon pollo grosso per spa-
tio duna hora/ Et poi fa le menestre & mu-
tili caso grattugiato & spetie/ Se nõ fus-
se tempo dicarne cocioli con latte de amã-
dole con zuccharo/ ó uero ī lacte de ca-
pra/ Et per ch questo latte nõ uole bollir
quanto ch richiedono li uermicelli falli
bollir prima cõ vnpocha dacqua como r
si fa il riso/ Et simelemente se deueno co-
cere le lasange le tricte ó vero fermetin
Et tutte queste viuande di pasta deueno
esser gialle dizafrano/ Excetto quando
se cocено ī lacte.

Menestra dherbette.

O gli le foglia di viete/ & vn pocha di bor-
ragine & fagli dar un boglio ī acqua cha-
ra bogliente quando le metti dentro/ da
poi cacciale fore & battile molto ben col
coltello/ Et togli vn pocho di petrosillo/ &
di menta cruda/ & simelemente le batti
cole dutte herbe/ Dapoi macinale bene r
nel mortale/ & mettile ī vna pignatta
con brodo grasso & falle bollir vn pocho/
Et sel pare mettui vn pocho di pepe.

Riso con larte de mandole.

Er farne dece menestre Togli vna libra de
amandole & mondale bene ch siano biã-
che/ Et togli meza libra di fior Riso/ & la-
ualo doi ó tre uolte cõ acqua tepida/ &
ponilo al focho cõ acqua chiara & fallo
ben cocer/ Dapoi caccial for & ponilo asciuc
car/ Dapoi pista molto bene le dutte amãdo-
le bagnandole & sbroffandole di sopra spesso
con vn pocha dacqua frescha Accio ch non
facciano olio/ & distemperale cõ acqua fre-
scha & passale per lastamegnia & mutti
a bollire questo latte in vna pignatta
giongendoui meza libra di zuccharo fino